

RECETTE TIRE ÉPONGE MAISON

Publié le 6 mars 2015



Voilà notre toute première recette, la tire-éponge maison. Seulement quelques ingrédients composent ce «bonbon» qui rappelle notre enfance. La recette semble assez simple mais pour la réussir, vous devez avoir un bon thermomètre à bonbon (de préférence digital), un chaudron à fond épais et surtout, rester attentif.

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: environ 20 minutes

Temps de repos: environ 20 minutes

Pour faire cette recette, vous aurez besoin:

- D'un chaudron à fond épais
- D'une cuillère de bois
- D'un thermomètre à bonbons
- D'un fouet
- D'un moule assez profond carré d'environ 8 * 8 pouces
- D'un tamis
- D'un petit bol (pour le bicarbonate de soude)
- De papier parchemin

- Des ingrédients

Les ingrédients:

- 1/2 tasse de sucre blanc
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 1 tasse de sirop de maïs
- 3 cuillères à thé de bicarbonate de soude

Les étapes:

- Tamisé le bicarbonate de soude dans le petit bol, mettre de côté
- Étendre un papier parchemin dans le fond du moule
- Mettre le sucre, la cassonade et le sirop de maïs dans le chaudron à fond épais, mélanger et sans arrêter de brasser, porter à ébullition à feu moyen
- Mettre le thermomètre à bonbon dans le chaudron et continuer à brasser jusqu'à ce que le thermomètre indique 298F (148C)
- Retirer du feu immédiatement, prendre le fouet et tout en mélangeant, incorporer le bicarbonate de soude. La préparation gonflera rapidement. Vous devez bien mélanger.
- Verser la préparation dans le moule
- Votre tire-éponge sera prête dans environ une vingtaine de minutes, le temps qu'elle durcisse. Briser, partager et savourer!

Contactez-nous (<https://madamebonbons.com/coordonnees/>) afin de connaître les mille et une possibilités